

Chapoutier

BELLERUCHE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Côtes-du-Rhône

Zona produttiva Côtes-du-Rhône

Vitigno Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Composizione del suolo Suoli marnosi e argillosi-calcarei, questi terreni sono porosi con un approvvigionamento idrico costante e regolare.

Vinificazione Dopo la diraspatura, le uve vengono vinificate in vasche di cemento per quattro settimane. All'inizio della fermentazione viene effettuato il délestage, seguito da rimontaggi giornalieri per estrarre delicatamente le componenti aromatiche, gli antociani e i tannini. La temperatura della fermentazione alcolica è controllata e regolata. Proprio alla fine della fermentazione alcolica, la temperatura è lasciata salire a circa 30°C per favorire la polimerizzazione dei tannini. Imbottigliamento senza l'aggiunta di solfiti.

Invecchiamento Affinamento di 5 mesi sulle fecce fini.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Intenso ed espressivo. Aromi di albicocca, finocchio e profumi floreali (iris, ecc.).

Sapore Complesso ed elegante. La morbidezza del vino si sposa perfettamente con la freschezza. Il finale rivela note sottili di anice.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con sardine grigliate, orata "a la plancha".

Temperatura di servizio 10-12°C



TAIN L'HERMITAGE / CÔTES DU RHÔNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1808



ENOLOGO | MICHEL CHAPOUTIER



VITIGNI | SYRAH, MARSANNE,
GRENACHE NOIR, VIOGNIER,
GRENACHE BLANC, GREANCHE
GRIS, CINSAULT, CARIGNAN,
CHASSELAS, CLAIRETTE,
BOURBOULENC, MACABEU,
MOURVÈDRE, VERMENTINO

